

WEIZENBOCK

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **18**
- SRM **15.1**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

Kroki

- Temp **30 C**, Czas **60 min**
- Temp **45 C**, Czas **90 min**
- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **31.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **30C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (42.1%)	85 %	4
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	2 kg (28.1%)	82 %	10
Ziarno	Monachijski	1 kg (14%)	80 %	16
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (3.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.08 kg (1.1%)	73 %	1001
Ziarno	Carahell	0.3 kg (4.2%)	77 %	26
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	30 g	60 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile